

Fenchel-Suppe mit Bratwurst-Bällchen

Für vier Portionen

Für die Suppe:

2 Fenchelknollen	1 mittlere, mehligk. Kartoffel	2 EL Olivenöl
1 TL Zucker	3 cl Wermut	600 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne	2 Kalbsbratwürste (a 125 g)	Salz, Pfeffer

Fenchel und Kartoffeln waschen, Fenchel putzen, Kartoffel schälen und beides in grobe Stücke schneiden. Fenchelgrün aufbewahren. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Kartoffeln und Fenchel darin anbraten, mit Zucker bestreuen und mit dem Wermut ablöschen. Brühe angießen und die Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben und weitere zwei bis drei Minuten kochen lassen, anschließend pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pelle der Würste abziehen, aus dem Brät kleine Bällchen formen. Bratwurstbällchen in die heiße Suppe geben und darin garziehen lassen. Fenchelgrün klein schneiden. Suppe mit den Bällchen in tiefen Tellern anrichten und mit dem Fenchelgrün bestreuen.

Horst Lichter am 16. August 2014